

# Wochenkarte

## Aperitivi

Amalfi Gin Spritz	8,50 €	Limoncello Spritz	7,90 €
Granatapfel Spritz	7,90 €	“A-bier-itivo” – naturtrübes Pils	4,10 €

## Antipasti

Carpaccio vom Rind mit mariniertem Spargel	18,50 €
Ziegenkäse & Wassermelone vom Grill auf Orangencarpaccio	18,50 €
Weißer Stangenspargel mit Parmesan gratiniert & Salzkartoffeln	17,50 €
Weißer Stangenspargel mit Salzkartoffeln & Sauce Hollandaise	17,50 €
Weißer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, Parmaschinken & Butter	17,50 €

## Primi

gerne servieren wir auch kleine Portionen -3€

Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat auf Steinpilzsauce	18,50 €
Risotto mit grün-weißem Spargel & gegrilltem Gambas	18,90 €
Tagliatelle mit schwarzem ital. Trüffel in leichter Sahnesauce	21,90 €
Penne mit Rinderspitzen, Steinpilzen in Coganc-Sahnesauce	18,50 €

## Secondi – Hauptgerichte sind ohne Beilagen\*

Calamaretti <sup>o,a1</sup> alla griglia – Babycalamari vom Grill	25,50 €
Orata alla griglia – Goldbrasse vom Grill	27,00 €
Tris di pesce <sup>d</sup> - Dreierlei frischer Fisch vom Grill	27,50 €
Salmonella alla griglia <sup>d</sup> – frisches Lachsfilet vom Grill	28,50 €
Wolfsbarschfilet mit Spargel & Salzkartoffeln in Sauce Hollandaise	32,50 €

Scaloppine di vitello alla griglia - dünne Kalbsmedaillons vom Grill	25,50 €
Piccata Lombarda <sup>g</sup> – dünne Kalbsmedaillons in Zitronen-Weißweinsauce	26,50 €
Saltimbocca alla romana <sup>g</sup>	27,50 €
Straccetti di manzo – dünne Rinderlende (Black Angus) mit frischen Kräutern vom Grill	35,50 €
Kalbsmedaillons mit grünem Spargel & Mozzarella überzogen auf Weißweinsauce	26,50 €

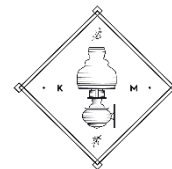
### \*Beilagen:

gemischter Salat  
Gemüse-Variation (saisonal)  
Bratkartoffeln mit Blattspinat & gehobeltem Parmesan

## Dolce - Süßes

Tiramisu <sup>1,2,c,g</sup>	7,90 €
Schokoladen-Souffle mit einer Kugel Eis <sup>1,2,c,g</sup>	8,90 €
Panna Cotta <sup>1,2,c,g</sup>	7,90 €
Semifreddo o al tartufo o al pistachio o al limone <sup>1,2,c,g</sup>	7,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.

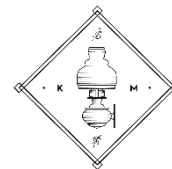


# Paste<sup>a1</sup> kl. Portionen -3€

Wir servieren auch glutenfreie Pasta, fragen Sie uns!

Spaghetti Napoli - mit Tomatensauce	11,00 €
Penne all' arrabbiata - mit Tomaten, Knoblauch & Peperoncino	11,50 €
Spaghetti aglio e olio - mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoncino	11,50 €
Penne siciliana - mit Auberginen, Zwiebeln & Tomatensauce	11,50 €
Spaghetti bolognese - mit Rinderhackfleisch	12,90 €
Spaghetti amatriciana - mit Speck, roten Zwiebeln & Tomatensauce	12,90 €
Penne 4 formaggi - mit vier verschiedenen Käsesorten <sup>g</sup>	13,00 €
Lasagna al forno – mit gemischtem Hackfleisch, Tomatensauce & Parmesan <sup>g</sup>	13,00 €
Spaghetti carbonara "originale" - mit Pancetta, Parmesan & Eigelb <sup>g,c</sup>	13,50 €
Tagliatelle emiliana – mit Schinken, Erbsen, Champignons in Sahnesauce <sup>g</sup>	15,00 €
Penne Fiorentina – mit Spinat, Gorgonzola, Walnüsse & Sahnesauce	15,00 €
Fusilli al forno – mit Erbsen, Schinken, Ei & Rinderhackfleischsauce überbacken <sup>g,c</sup>	15,00 €
Spaghetti putanesca – mit Kapern, Oliven, Sardellen & Tomatensauce <sup>d</sup>	15,00 €
Fusilli Piemontese – mit Salsiccia, Auberginen & Tomatensauce	15,00 €
Spaghetti mit Thunfisch, Kalamata Oliven & Kapern <sup>d</sup>	15,50 €
Strozzapretti Boscaiola – mit Hähnchenfilet & Champignons in leichter Sahnesauce <sup>g</sup>	15,50 €
Fusilli diavola – mit scharfer Salami, Peperoni & Oliven in Tomatensauce	15,50 €
Gnocchi di patate mit selbstgemachter Basilikum-Pesto & Mozzarella <sup>g</sup>	16,50 €
Spaghetti Scampi – ausgelöste argent. Rotgarnelen mit Frühlingszwiebeln & Cocktailtomaten in Weißwein gebraten <sup>d</sup>	19,50 €
Spaghetti frutti di mare <sup>d,o</sup> – mit frischen Meeresfrüchten	19,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



# Antipasti

## Zuppe - Suppen

Gemüsesuppe	7,90 €
Tomatencremesuppe	7,90 €

## Insalate – Salate unsere Salat sind angemacht mit Aceto Balsamico & Olivenöl

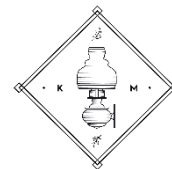
Insalata pomodoro - Tomatensalat mit Zwiebeln & Basilikum	6,90 €
Insalatina mista – kleiner gemischter Salat	7,50 €
Rucolasalat mit Cocktailtomaten & gehobeltem Parmesankäse <sup>g</sup>	10,50 €
Insalata Casa – mit Mozzarella <sup>g</sup> , Thunfisch <sup>d</sup> , Artischocke, Zwiebeln, Oliven, Paprika	14,50 €

## Antipasti - Vorspeisen

Variatione delle Bruschette – verschieden belegte Weissbrotscheiben <sup>a1</sup> (4Stck)	10,00 €
Spinaci con parmigiano - Blattspinat mit gehobeltem Parmesankäse <sup>g</sup>	11,00 €
Caprese - Büffelmozzarella <sup>g</sup> mit Tomaten & Basilikum	14,90 €
Vitello Tonnato – Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfischsauce <sup>d</sup> & Kapern	16,90 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola & gehobeltem Parmesankäse <sup>g</sup> (Rindoberschale)	16,90 €
Gereifter Ziegenkäse vom Grill mit Honig & Pinienkernen auf Rucola <sup>g</sup>	16,90 €
Antipasti misti – Gemischte Vorspeisen	17,90 €

Teller mit Olivenöl kostet 3,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



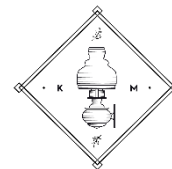
# Pinsa Romana

Pinsa rustica – Fior di Latte, Salsiccia, Steinpilze & Auberginen <sup>1,2,a1,g</sup>	19,50 €
Pinsa mediteranea – Fior di Latte, ausgelöste Rotgarnelen <sup>b</sup> , Cocktailtomaten & Pistazien <sup>1,2,a1,g,h3</sup>	19,50 €
Pinsa rurale – Fior di Latte, Parmaschinken, Büffelmozzarella & getrocknete Tomaten <sup>1,2,a1,g</sup>	19,50 €
Pinsa vitello tonnato – mit Vitello Tonnato, Kapern-Fischsauce, Rucola & Parmesan <sup>1,2,a1,d,g</sup>	19,50 €
Pinsa norvegia – mit Schmand, geräuchertem Lachs, roten Beeren & Dill <sup>1,2,a1,g</sup>	19,50 €
Pinsa pesa – mit Gorgonzola, Spinat, Birnenfilets & Walnüssen <sup>1,2,a1,g,h2</sup>	19,50 €
Pinsa Mantovana – mit Carpaccio vom Rind, Büffelmozzarella, Trüffelöl & Rucola <sup>1,2,a1,g</sup>	20,50 €
Pinsa Pozzolato – mit Feigen, Büffelmozzarella, Parmaschinken & Rucola	19,50 €
Pinsa Rivabella – mit Mortadella, Büffelmozzarella, gehackten Pistazien & Basilikum	19,50 €
Pinsa bianconese – mit Mascarpone, Taleggio, Kartoffel, gewürfelter Salsiccia & Rosmarin	19,50 €

Jede Pizza kann auch als Pinsa für 2,50€ Aufpreis bestellt werden

Extra Teller für Pizza und Pinsa kostet 2,50€

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an  
das Personal.



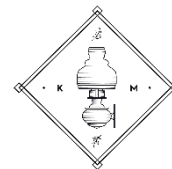
## Steinofen-Pizza\* ca. Ø32cm

Pizzabrot mit Tomatensauce oder Rosmarin <sup>a1</sup>	6,50 €
Pizza Margherita – Fior di Latte & Tomatensauce <sup>1,2,a1,g</sup>	9,90 €
Pizza Funghi – Fior di Latte, Tomatensauce, Champignons <sup>1,2,7,a1,g</sup>	11,00 €
Pizza Salame - Fior di Latte, Tomatensauce, Rindersalami <sup>1,2,16,a1,g</sup>	11,90 €
Pizza Prosciutto - Fior di Latte, Tomatensauce, Schinken <sup>1,2,3,7,17,a1,g</sup>	11,00 €
Pizza Regina - Fior di Latte, Tomatensauce, Schinken, Champignons <sup>1,2,4,7,17,a1,c,g</sup>	11,90 €
Pizza Carciofini - Fior di Latte, Tomatensauce, Artischocken <sup>1,2,a1,g</sup>	11,90 €
Pizza mit Tomatensauce, Cocktailtomaten, Rucola & gehobeltem Parmesan	11,90 €
Pizza Tonno & Cipolle - Fior di Latte, Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln <sup>1,2,a1,g,d</sup>	11,90 €
Pizza Verdure - Fior di Latte, Tomatensauce, gemischtes Gemüse <sup>1,2,a1,g</sup>	11,90 €
Pizza Piccantino - Fior di Latte, Tomatensauce, scharfe Salami, Pepperoni <sup>1,2,a1,g</sup>	15,50 €
Pizza Quattro Formaggi – mit 4 verschiedenen Käsesorten & Tomatensauce <sup>1,2,a1,g</sup>	15,50 €
Pizza Casa – mit allem <sup>1,2,3,4,7,16,17,a1,c,g</sup>	16,50 €
Pizza Frutti di mare - Fior di Latte, Tomatensauce, frische Meeresfrüchte <sup>a1,b,d</sup>	17,90 €
Pizza Bufala – Fior di Latte, Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten & Basilikum <sup>1,2,a1,g</sup>	16,50 €
Pizza Paganini - Fior di Latte, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola & gehobeltem Parmesan <sup>1,2,a1,g</sup>	17,50 €
Pizza Altobello – mit Carpaccio vom Rind, Rucola & gehobeltem Parmesan	19,90 €

\*Jedes Extra kostet Aufpreis / ab 0,50€

\* Unser Teig ist Vegan

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



## Aperitivi

Prosecco Brut	0,1l	6,50 €
Prosecco Portofino – mit Holunder & Prosecco aufgegossen	0,1l	7,00 €
Aperol Spritz <sup>1</sup>	0,2l	7,50 €
Hugo <sup>1</sup>	0,2l	7,50 €
Campari Spritz <sup>1</sup>	0,2l	7,50 €
Martini bianco <sup>1</sup>	0,1l	5,50 €
Sanbitter <sup>1</sup>	0,1l	4,00 €
Crodino <sup>1</sup>	0,1l	4,00 €
Vino crodino <sup>1</sup>	0,2l	7,50 €

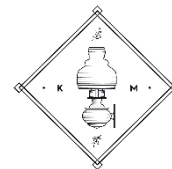
## Birre

Spaten Hell – Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	3,90 €
Spaten Hell – Fass <sup>a1a3</sup>	0,5	4,50 €
Neumarkter Lammsbräu Urstoff Bio - Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	4,30 €
Spaten Radler naturtrüb - Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	4,10 €
Löwenbräu Alkoholfrei – Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	3,90 €
Löwenbräu Pils – Fass <sup>a1a3</sup>	0,3	3,90 €
Franziskaner Hefeweißbier – Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	4,90 €
Franziskaner Hefeweißbier dunkel – Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	4,90 €
Franziskaner Hefeweißbier alkoholfrei – Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	4,90 €
Franziskaner Russn naturtrüb - Flasche <sup>a1a3</sup>	0,5	4,90 €

## Bevande analcolici

Surgiva Frizzante	0,75	6,90 €
Surgiva Frizzante	0,25	3,00 €
Surgiva Naturale	0,75	6,90 €
Surgiva Naturale	0,25	3,00 €
Tafelwasser	0,5	3,50 €
Libella Silber <sup>1,3</sup>	0,5	4,40 €
Bluna Mix <sup>1,3,9</sup>	0,5	4,40 €
Bluna Orange <sup>1,3</sup>	0,3	3,80 €
AfriCola <sup>1,3,9</sup>	0,3	3,80 €
AfriCola ohne Zucker <sup>1,3,9</sup>	0,3	3,80 €
Apfelsaft /Orangensaft	0,2	3,80 €
Schorle (Apfel,Orange)	0,4	4,20 €
Schorle Maracuja	0,4	4,40 €
Schorle Johannisbeere	0,4	4,40 €
Schorle Grapefruit	0,4	4,40 €
Schwepes Tonic, Schwepes Lemon <sup>1,10</sup>	0,2	3,90 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



## Bevande calde

Espresso - Torrisi	2,80 €
Espresso decaffeinato	2,90 €
Espresso Macchiato <sup>g</sup>	2,90 €
Espresso Correto	5,10 €
Espresso doppio	5,10 €
Espresso doppio Macchiato <sup>g</sup>	4,20 €
Cappuccino <sup>g</sup>	4,10 €
Latte Macchiato <sup>g</sup>	5,10 €
Tee „Teekanne Premium Selection“ (schwarz <sup>g</sup> , grün, Kamille, Pfefferminz, Kräuter)	4,10 €
Affogato <sup>g</sup>	4,30 €

## Digestivi

Averna / Ramazotti	2cl	5,00 €
Averna Riserva	2cl	7,50 €
Fernet Branca / Menta	2cl	5,00 €
Amaretto Disaronno	2cl	5,00 €
Vecchia Romagna	2cl	5,00 €
Sambuca Molinari	2cl	5,00 €
Grappa Altovello	2cl	7,50 €
Grappa Riserva	2cl	7,50 €
Grappa Prosecco barrique	2cl	8,50 €
Limoncello di Sardegna	2cl	8,50 €
Alte Marille – holzfass gereift / Birkenhof	2cl	6,50 €
Alte Williams Birne - holzfass gereift / Birkenhof	2cl	6,50 €

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.



## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 Nitritpökelsalz
- 15 Tartrazin
- 16 Kochsalami
- 17 Vorderschinken

## Allergene

- a glutenhaltiges Getreide  
(a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel)
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse  
(h1 Mandeln, h2 Walnüsse, h3 Pistazien, h4 Haselnüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Senf und Senferzeugnisse
- l Sesam und Sesamerzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulphite
- n Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Sollten Sie Auskunft zu Zusatzstoffen und oder Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an das Personal.